



Guide Michelin

Restaurant *La Distillerie*

Une étoile depuis 2012



Guide Gault-Millau

Brasserie *Côté Cour* : 15,5/20

Restaurant *La Distillerie* 18/20



Chef de l'année 2010 – Luxembourg

Meilleur restaurant de légumes 2013

3^{ème} Meilleur restaurant légumes 2019

FOOD MENTAL
RESPECT | INSPIRATION | NATUREL AMBASSADEUR

Brasserie
Côté Cour



CHATEAU
DE BOURGLINSTER

Ouverture des restaurants

Mercredi : soir

Jeudi à dimanche : midi **et** soir

Tel. + 352 78 78 78 – 1

Réservez votre table sur notre site web



COMPOSITION VEGETALE

ENTREES



CREATION DU MOMENT

Salsifis - Poire - Noix - Champignons - Jus à la sauge **20 €**



CHOU FLEUR RISOTTO

Tomates fermentées - Crumble - Basilic - Pommade **20 €**



JARDIN SECRET

Pomme - Céleri - Jus réduit de feuilles mortes **20 €**

PLATS



LES NUANCES DE JAUNE

Courge - Potiron - Jus fermenté **23 €**



SENTIMENT D'AUTOMNE

Chou rouge - Coing - Fruits noirs - Jus de feuilles **23 €**



LEGUME OUBLIE

Cardon - Truffe - Raisin **23 €**

DESSERTS



AGRUMES

Chocolat Blanc - Panais - Tonka **12 €**



DETENTE PARFUMEE « BELLA » DE NINA RICCI

Pomme verte - Aspérule **12 €**



L'AUTOMNE EN FORÊT

Chocolat - Genièvre - Glace au bois fumé **12 €**

Menu « Sonate » 3 services **50 €**

Menu Lunch Entrée/Plat (pas le dimanche) **40 €**

Menu Lunch Plat/Dessert (pas le dimanche) **30 €**

MENU PETIT GOURMET

Plat & Dessert au choix -1/2 portion **20 €**



COMPOSITION FLORE ET FAUNE

ENTREES



CREATION DU MOMENT - FOIE GRAS

Salsifis - Poire - Noix - Champignons - Jus à la sauge **27 €**



CHOU FLEUR RISOTTO - SAINT JACQUES RÔTIES

Tomates fermentées - Crumble - Basilic - Pommade **27 €**



BOUDIN NOIR JUSTE RÔTI

Pomme - Céleri - Jus réduit de feuilles mortes **25 €**

PLATS



LES NUANCES DE JAUNE - TRUITE DE MATHONET

Courge - Potiron - Jus fermenté **30 €**



SENTIMENT D'AUTOMNE - CARRE DE BICHE

Chou rouge - Coing - Fruits noirs - Jus de feuilles **28 €**



LEGUME OUBLIE - PALERON DE BŒUF

Cardon - Truffe - Raisin **30 €**

DESSERTS



AGRUMES

Chocolat Blanc - Panais - Tonka **12 €**



DETENTE PARFUMEE « BELLA » DE NINA RICCI

Pomme verte - Aspérule **12 €**



L'AUTOMNE EN FÔRET

Chocolat - Genièvre - Glace au bois fumé **12 €**

Menu « Sonate » 3 services **60 €**

Menu Lunch Entrée/Plat (pas le dimanche) **50 €**

Menu Lunch Plat/Dessert (pas le dimanche) **35 €**

Sélection sommelier

7.50€/verre

*La carte des allergènes & intolérances
Est à votre disposition auprès de notre équipe.
La direction des restaurants du Château de Bourglinster
Décline toute responsabilité en cas d'accident
Alimentaire dû à une allergie ou une intolérance.*